VOLTCRAFT®

MS-575 Profi Funk-Grillthermometer

Ⓓ BEDIENUNGSANLEITUNG Seite 4 – 15

MS-575 Professional Wireless BBQ Thermometer

ⒼⒷ OPERATING INSTRUCTIONS Page 16 – 27

MS-575 Thermomètre professionnel sans fil pour BBQ

Ⓕ MODE D'EMPLOI Page 28 – 40

MS-575 Professionele draadloze grillthermometer

ⓃⓁ GEBRUIKSAANWIJZING Pagina 41 – 53

Best.-Nr. / Item No. / N° de commande / Bestnr.:
10 30 11

CE
Version 03/12

(D)

Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Produkt. Sie enthält wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme und Handhabung. Achten Sie hierauf, auch wenn Sie dieses Produkt an Dritte weitergeben.
Heben Sie deshalb diese Bedienungsanleitung zum Nachlesen auf! Eine Auflistung der Inhalte finden Sie in dem Inhaltsverzeichnis mit Angabe der entsprechenden Seitenzahlen auf Seite 4.

(GB)

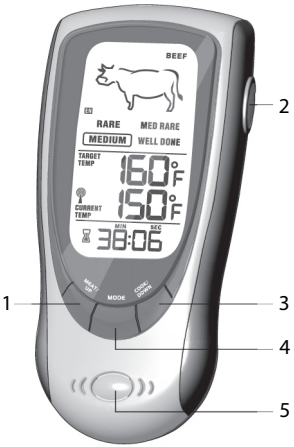
These Operating Instructions accompany this product. They contain important information on setting up and using the device. You should refer to these instructions, even if you are buying this product for someone else.
Please retain these Operating Instructions for future use! A list of the contents can be found in the Table of contents, with the corresponding page number, on page 16.

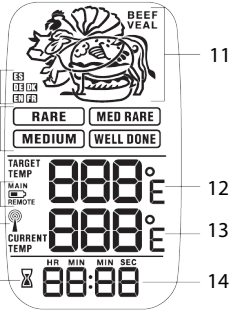
(F)

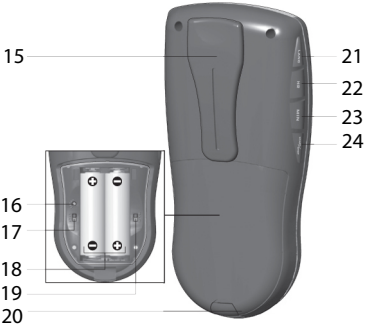
Le présent mode d'emploi fait partie intégrante du produit. Il comporte des directives importantes pour la mise en service et la manipulation de l'appareil. Tenir compte de ces remarques, même en cas de transfert du produit à un tiers.
Conserver ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter à tout moment. La table des matières avec indication des pages correspondantes se trouve à la page 28.

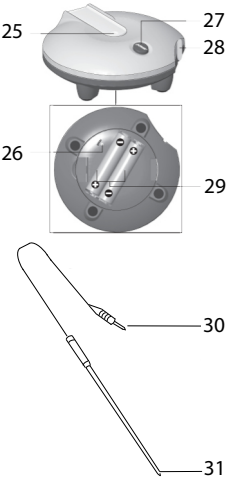
(NL)

Deze gebruiksaanwijzing hoort bij dit product. Zij bevat belangrijke informatie over de inbedrijfstelling en het gebruik. Let hierop, ook wanneer u dit product aan derden overhandigt.
Bewaar daarom deze gebruiksaanwijzing om in voorkomende gevallen te kunnen raadplegen. In de inhoudsopgave op pagina 41 vindt u een lijst met inhoudspunten met vermelding van het bijbehorende.


BEEF
RARE
MED RARE
MEDIUM
WELL DONE
TARGET TEMP
160°F
CURRENT TEMP
150°F
MIN SEC
38:06
MODE
1
2
3
4
5


BEEF
VEAL
ES
LT OK
SH FH
RARE
MED RARE
MEDIUM
WELL DONE
TARGET TEMP
MAIN
REMOTE
CURRENT TEMP
HR MIN MIN SEC
6
7
8
9
10
11
12
13
14


15
16
17
18
19
20
21
22
23
24


25
26
27
28
29
30
31

INHALTSVERZEICHNIS

Seite

1. Einführung 5
2. Bestimmungsgemäße Verwendung 6
3. Lieferumfang 6
4. Zeichenerklärung 6
5. Sicherheitshinweise 7
6. Bedienelemente 8
7. Batterien einlegen 8
8. Empfänger voreinstellen 9
9. Inbetriebnahme 9
10. Empfänger programmieren 10
11. Fleisch zubereiten 12
12. Andere Gerichte zubereiten 13
13. Reichweite 14
14. Reinigung 14
15. Entsorgung 14
16. Konformitätserklärung (DOC) 15
17. Technische Daten 15

1. EINFÜHRUNG

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf eines Voltcraft®-Produktes haben Sie eine sehr gute Entscheidung getroffen, für die wir Ihnen danken.

Voltcraft® - Dieser Name steht auf dem Gebiet der Mess-, Lade- sowie Netztechnik für überdurchschnittliche Qualitätsprodukte, die sich durch fachliche Kompetenz, außergewöhnliche Leistungsfähigkeit und permanente Innovation auszeichnen.

Vom ambitionierten Hobby-Elektroniker bis hin zum professionellen Anwender haben Sie mit einem Produkt der Voltcraft® - Markenfamilie selbst für die anspruchsvollsten Aufgaben immer die optimale Lösung zur Hand. Und das Besondere: Die ausgereifte Technik und die zuverlässige Qualität unserer Voltcraft® - Produkte bieten wir Ihnen mit einem fast unschlagbar günstigen Preis-/Leistungsverhältnis an. Darum schaffen wir die Basis für eine lange, gute und auch erfolgreiche Zusammenarbeit.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß mit Ihrem neuen Voltcraft® - Produkt!

Alle enthaltenen Firmennamen und Produktbezeichnungen sind Warenzeichen der jeweiligen Inhaber. Alle Rechte vorbehalten.

2. BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Thermometer misst die Kerntemperatur des Grillguts, überträgt diese per Funk auf eine tragbare Anzeige, signalisiert dessen Garstufe und warnt per akustischem und visuellen Alarm vor einer Überschreitung der Garzeit. Ein Temperaturfühler misst die Temperatur von Grillgut oder Pfannengerichten und der Sender überträgt die Daten über eine Distanz von ungefähr 100 m an den mobilen Empfänger. Der Empfänger verfügt über eine akustische Sprachausgabe in fünf Sprachen. Die Temperatur-Anzeige erfolgt in ºC oder ºF. Der Edelstahl-Temperaturfühler lässt sich zur einfachen Reinigung vom Sender trennen.
Die Spannungsversorgung des Empfängers erfolgt über zwei Batterien des Typs AA.
Die Spannungsversorgung des Senders erfolgt über zwei Batterien des Typs AAA.
Aus Sicherheits- und Zulassungsgründen (CE) ist das eigenmächtige Umbauen und/oder Verändern des Produktes nicht gestattet. Eine andere Verwendung als oben beschrieben ist nicht erlaubt und kann zur Beschädigung des Produkts führen. Darüber hinaus ist dies mit Gefahren, wie z. B. Kurzschluss, Brand, Stromschlag usw. verbunden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung genau durch und bewahren Sie diese für späteres Nachschlagen auf.

Befolgen Sie alle Sicherheitshinweise und Informationen in dieser Anleitung.

3. LIEFERUMFANG

- Empfänger
- Sender
- Temperaturfühler
- Standfuß
- 2 x AA-Batterie
- 2 x AAA-Batterie
- Bedienungsanleitung

4. ZEICHENERKLÄRUNG

Ein Ausrufungszeichen in einem Dreieck zeigt wichtige Anweisungen in dieser Anleitung, die unbedingt befolgt werden müssen.

Ein Blitzsymbol im Dreieck warnt vor einem elektrischen Schlag oder der Beeinträchtigung der elektrischen Sicherheit des Geräts.

→ Dieses Symbol zeigt Tipps und Informationen zur Bedienung.

5. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Falls Sie die Sicherheitshinweise und die Angaben zur sachgemäßen Handhabung in dieser Bedienungsanleitung nicht befolgen, übernehmen wir für dadurch resultierende Personen-/Sachschäden keine Haftung. Außerdem erlischt in solchen Fällen die Gewährleistung/Garantie.

Personen / Produkt

- Der Temperaturfühler wird während des Garvorgangs sehr heiß. Fassen Sie den Temperaturfühler und das Kabel nur mit geeignetem Hitzeschutz, z.B. Topflappen, an.
- Achten Sie darauf, dass der Temperaturfühler fest im Gargut steckt. Der Temperaturfühler darf nicht direkt den Flammen oder der Garhitze ausgesetzt werden.
- Platzieren Sie den Sender und den Empfänger fern von der Hitzequelle.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht in Krankenhäusern oder medizinischen Einrichtungen. Obwohl das Produkt nur relativ schwache Funksignale aussendet, könnten diese dort zu Funktionsstörungen von lebenserhaltenden Systemen führen. Gleiches gilt möglicherweise in anderen Bereichen.
- Das Produkt ist kein Spielzeug. Halten Sie es von Kindern und Haustieren fern.
- Lassen Sie das Verpackungsmaterial nicht achtlos liegen. Dieses könnte für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden.
- Schützen Sie das Produkt vor extremen Temperaturen, direktem Sonnenlicht, starken Erschütterungen, hoher Feuchtigkeit, Nässe, brennbaren Gasen, Dämpfen und Lösungsmitteln.
- Setzen Sie das Produkt keiner mechanischen Beanspruchung aus.
- Wenn kein sicherer Betrieb mehr möglich ist, nehmen Sie das Produkt außer Betrieb und schützen Sie es vor unbeabsichtigter Verwendung. Der sichere Betrieb ist nicht mehr gewährleistet, wenn das Produkt:
  - sichtbare Schäden aufweist,
  - nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert,
  - über einen längeren Zeitraum unter ungünstigen Umgebungsbedingungen gelagert wurde oder
  - erheblichen Transportbelastungen ausgesetzt wurde.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Produkt um. Durch Stöße, Schläge oder dem Fall aus bereits geringer Höhe wird es beschädigt.

Batterien / Akkus

- Achten Sie beim Einlegen der Batterien auf die richtige Polung.
- Entfernen Sie die Batterien, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, um Beschädigungen durch Auslaufen zu vermeiden. Auslaufende oder beschädigte Akkus können bei Hautkontakt Säureverätzungen hervorrufen. Beim Umgang mit beschädigten Akkus sollten Sie daher Schutzhandschuhe tragen.

- Bewahren Sie Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Batterien nicht frei herumliegen, da diese von Kindern oder Haustieren verschluckt werden könnten.
- Alle Batterien sollten zum gleichen Zeitpunkt ersetzt werden. Das Mischen von alten und neuen Batterien im Gerät kann zum Auslaufen der Batterien und zur Beschädigung des Geräts führen.
- Nehmen Sie keine Akkus auseinander, schließen Sie sie nicht kurz und werfen Sie sie nicht ins Feuer. Versuchen Sie niemals, nicht aufladbare Batterien aufzuladen. Es besteht Explosionsgefahr!

Sonstiges

- Wenden Sie sich an eine Fachkraft, wenn Sie Zweifel über die Arbeitsweise, die Sicherheit oder den Anschluss des Produktes haben.
- Lassen Sie Wartungs-, Anpassungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von einem Fachmann bzw. einer Fachwerkstatt durchführen.

6. BEDIENELEMENTE

1. Meat / Up-Taste (Fleischsorte / Hoch)	2. Power-Schalter (Ein-/Ausschalter)
3. Cook / Down-Taste (Garpunkt / Runter)	4. Mode-Taste
5. Lautsprecher	6. Sprachsymbole
7. Garstufen-Anzeige	8. Ladezustandswarnung MAIN / REMOTE
9. Signalstärke-Anzeige	10. Timersymbol
11. Fleischsorten-Anzeige	12. Zieltemperatur
13. Temperatur	14. Timer
15. Gürtelclip	16. Reset-Schalter
17. ºC / ºF-Umschalter	18. Batteriefach
19. HI / LOW- Umschalter (Lautstärke)	20. Batteriefachverriegelung
21. Lang-Taste (Spracheinstellung)	22. HR-Taste (Stunden)
23. MIN-Taste (Minuten)	24. Start / Stop-Taste
25. LED	26. Reset-Schalter
27. Power-Schalter (Ein-/Ausschalter)	28. Buchse für Temperaturfühler-Kabel
29. Batteriefach	30. Temperaturfühler-Stecker
31. Temperaturfühlerspitze	

7. BATTERIEN EINLEGEN

Empfänger

➔ Unter der Batterieklappe des Empfängers befinden sich der Reset-Schalter (16), der ºC / ºF-Umschalter (17) und der HI / LOW- Umschalter (19).

1. Die Ladezustandswarnung (8) MAIN erscheint auf dem Monitor, wenn die Batterien des Empfängers ausgetauscht werden müssen.

2. Öffnen Sie das Batteriefach (18) des Empfängers, indem Sie die Batteriefachverriegelung (20) aufklappen und die Batterieklappe nach oben abheben.
3. Legen Sie zwei AA-Baterien polungsrichtig ein.
4. Schließen Sie das Batteriefach (18) wieder. Klappen Sie die Batteriefachverriegelung (20) wieder hoch.

Sender

➔ Unter der Batterieklappe des Senders befindet sich der Reset-Schalter (26).

1. Die Ladezustandswarnung (8) REMOTE erscheint auf dem Monitor des Empfängers, wenn die Batterien des Senders ausgetauscht werden müssen.
2. Öffnen Sie das Batteriefach (29).
3. Legen Sie zwei AAA-Batterien polungsrichtig ein.
4. Drücken Sie den Reset-Schalter (26) mit einem geeigneten Werkzeug.
5. Schließen Sie das Batteriefach (29) wieder.

8. EMPFÄNGER VOREINSTELLEN

➔ Unter der Batterieklappe des Empfängers befinden sich der Reset-Schalter (16), der ºC / ºF-Umschalter (17) und der HI / LOW- Umschalter (19).

1. Öffnen Sie das Batteriefach (18) des Empfängers, indem Sie die Batteriefachverriegelung (20) aufklappen und die Batterieklappe nach oben abheben.
2. Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie den ºC / ºF-Umschalter (17) auf ºC (Celsius) oder ºF (Fahrenheit) stellen.
3. Stellen Sie die Lautstärke der Sprachausgabe ein, indem Sie den HI / LOW- Umschalter (19) auf HI (laut) oder LOW (leise) stellen.

9. INBETRIEBNAHME

1. Stecken Sie den Stecker des Temperaturfühlers in die Buchse für das Temperaturfühler-Kabel (28) an dem Sender.
2. Drücken Sie den Power-Schalter (27) des Senders:
   - Die LED blinkt und zeigt an, dass der Sender eingeschaltet ist.
3. Drücken Sie den Power-Schalter (2) des Empfängers:
   - Die Signalstärke-Anzeige (9) am Empfänger geht an, sobald der Sender automatisch erkannt wurde. Er zeigt an, wie stark das empfangene Signal ist:

Signal:	stark	schwach	außer Reichweite
Symbol:			

- Die Temperatur (13) wird angezeigt.

➔ Platzieren Sie den Sender zunächst nah an dem Empfänger, bis dieser erkannt wurde. Die maximale Reichweite beträgt 100 m.
Sollte der Empfänger den Sender nicht erkennen, öffnen Sie die Batteriefächer (18 / 29) der Geräte und drücken sie die Reset-Schalter (16 / 26). Schließen Sie die Batteriefächer (18 / 29) und schalten Sie beide Geräte erneut ein.
Sobald der Empfänger aus der Reichweite des Senders entfernt wird, piept er dreimal als Warnung.

4. Drücken und halten Sie die jeweiligen Power-Schalter (2 / 27) von Sender und Empfänger, um die Geräte auszuschalten.

10. EMPFÄNGER PROGRAMMIEREN

➔ Sobald der Empfänger 5 Sekunden nicht bedient wird, schaltet sich automatisch die Tastaturverriegelung ein. Dies wird zusätzlich durch einen Ton gekennzeichnet. Um die Tastaturverriegelung zu lösen, drücken Sie einfach eine beliebige Taste.

➔ Jeder Tastendruck wird durch eine Tastenton bestätigt und löst 5 Sekunden die Hintergrundbeleuchtung des Produktes aus.

Sprache auswählen

1. Drücken Sie die Lang-Taste (21), um eine Sprache auszuwählen.
2. Drücken Sie so oft die Lang-Taste (21), bis das von ihnen gewünschte Sprachsymbol (6) erreicht ist (ES: Spanisch, DE: Deutsch, EN: Englisch, DK: Dänisch, FR: Französich).
3. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

Modus auswählen

Das Produkt verfügt über zwei verschiedene Modi: Den Programm-Modus und den manuellen Modus.
Der Programm-Modus ermöglicht die Benutzung von bereits voreingestellten Programmen.
Der manuelle Modus ermöglicht die individuelle Einstellung des Timers als Stoppuhr oder Countdown und / oder die Einstellung der gewünschten Zieltemperatur.

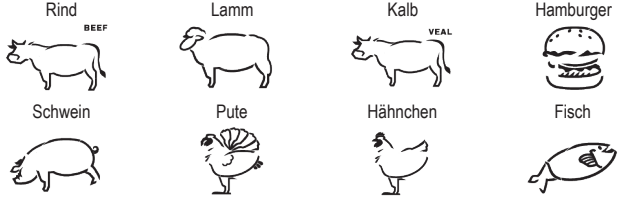
1. Um den Modus zu wechseln, lösen Sie, wenn nötig, die Tastenverriegelung durch den Druck einer beliebigen Taste.

2. Drücken Sie die Mode-Taste (4) und halten Sie sie gedrückt, bis der Modus wechselt:
   - Der Programm-Modus ist aktiv, wenn die Fleischsorten-Anzeige (11) und die Garstufen-Anzeige (7) auf dem Monitor zu sehen sind.
   - Der manuelle Modus ist aktiv, wenn Fleischsorten-Anzeige (11) und die Garstufen-Anzeige (7) nicht angezeigt werden.

Programm-Modus

➔ Bei den Fleischsorten Rind, Lamm und Kalb können sie aus vier verschiedenen Garstufen (RARE: Englisch, MEDIUM RARE: Rosa, MEDIUM: Medium, WELL DONE: Durch) wählen. Alle anderen Fleischsorten wählen automatisch die Garstufe „WELL DONE: Durch".

1. Wechseln Sie zum Programm-Modus. Siehe: „Modus auswählen".
2. Mit der Meat / Up-Taste (1) stellen Sie die Fleischsorte ein. Drücken Sie so oft die Meat / Up-Taste (1), bis Sie das gewünschte Symbol in der Fleischsorten-Anzeige ausgewählt haben. Das Gerät gibt die Fleischsorten auch akustisch aus.



3. Stellen Sie bei Rind, Lamm und Kalb zusätzlich die Garstufe ein. Drücken Sie dafür so oft die Cook / Down-Taste, bis Sie das gewünschte Symbol in der Garstufen-Anzeige (7) ausgewählt haben.

Manueller Modus

1. Wechseln Sie zum manuellen Modus. Siehe: „Modus auswählen".
2. Sie können nun die gewünschte Zieltemperatur (12) für Ihr Grillgut einstellen. Benutzen Sie die Meat / Up-Taste (1), um die Zieltemperatur (12) zu erhöhen und die Cook / Down-Taste (3), um die Zieltemperatur (12) zu senken. Drücken und halten Sie die Taste, um die Umstellung der Zahlen zu beschleunigen.
3. Nutzen Sie, wenn gewünscht auch den Timer.

Timer

➔ Sobald ein Timer läuft, erscheint das Timersymbol (10).
Der Timer zeigt Stunden und Minuten an, solange er in diesem Größenbereich zählt. Sobald der Timer unter einer Stunde zählt, zeigt er Minuten und Sekunden an.

Stoppuhr:

➔ Die Stoppuhr kann bis maximal 24 Stunden hochzählen.

1. Drücken Sie die Start / Stopp-Taste (24), um die Stoppuhr zu starten.
2. Drücken Sie die Start / Stopp-Taste (24) erneut, um die Stoppuhr zu pausieren. Drücken Sie die Start / Stopp-Taste (24) erneut, um die Stoppuhr wieder zu starten.
3. Drücken und halten Sie die Start / Stopp-Taste (24), um die Stoppuhr auf Null zurückzusetzen.

Countdown:

➔ Der Countdown kann bis maximal 24 Stunden eingestellt werden.

1. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der HR-Taste (22) und der MIN-Taste (23) ein. Die HR-Taste (22) stellt die Stunden ein, die MIN-Taste (23) die Minuten.
2. Drücken und halten Sie die Taste, um die Umstellung der Zahlen zu beschleunigen.
3. Wenn Sie den Countdown eingestellt haben, drücken Sie die Start / Stopp-Taste (24), um den Countdown zu starten.
4. Drücken Sie die Start / Stopp-Taste (24) erneut, um den Countdown zu pausieren. Sie können nun auch mit der HR-Taste (22) und der MIN-Taste (23) die Zeit korrigieren.
5. Drücken Sie die Start / Stopp-Taste (24) erneut, um den Countdown wieder zu starten.
6. Sobald der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Alarmton und die Hintergrundbeleuchtung blinkt. Der Ton kann mit dem Druck auf eine beliebige Taste beendet werden.
7. Sie können den pausierten Countdown durch Drücken und Halten von der Start / Stopp-Taste (24) auf Null zurücksetzen.

11. FLEISCH ZUBEREITEN

Das Thermometer misst die Kerntemperatur von Nahrungsmitteln und informiert Sie, wenn diese erreicht ist. Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen das Gericht und bleiben Sie stets in der Nähe des Grills oder des Herdes.

➔ Achten Sie darauf, dass ihr Grillgut gleichmäßig geschnitten ist. Nur so kann es gleichmäßig durchgaren.

➔ Fleisch und Fisch werden saftig und lecker, wenn Sie sie kurz nach Erreichen der gewünschten Kerntemperatur von der Hitzequelle nehmen. Lassen Sie größere Fleischstücke nach dem Garen bei unter 70 ºC im Backofen ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig im Fleisch und es findet ein Temperaturausgleich zwischen Oberfläche und Innerem statt.

1. Schalten Sie Sender und Empfänger ein. (Siehe Kapitel 9)

2. Stellen Sie das gewünschte Programm für Fleischsorte und Garstufe am Empfänger ein. (Siehe: Kapitel 10: Programm-Modus)
3. Stecken Sie den Temperaturfühler in das Fleisch.
4. Achten Sie darauf, dass die Temperaturfühlerspitze (31) sich mittig in der dicksten Stelle des Fleisches befindet.
5. Legen Sie das Fleisch auf den heißen Grill oder in die heiße Pfanne.
6. Platzieren Sie den Sender in angemessenem Abstand zu der Hitzequelle. Verlegen Sie das hitzebeständige Kabel so, dass niemand darüber stolpern oder daran hängenbleiben kann.
7. Der Empfänger kann mit dem Gürtelclip (15) bequem am Gürtel befestigt werden oder mit dem Standfuß auf einer ebenen Oberfläche aufgestellt werden.
8. Denken Sie bei der Zubereitung daran, dass Sie das Fleisch wenden müssen.
9. Der Empfänger teilt Ihnen durch Signale und die Sprachausgabe mit, wenn das Essen fast fertig und fertig ist. Das heißt, dass die Zieltemperatur erreicht wurde. Sie können die Ansage mit einem Druck auf eine beliebige Taste ausschalten.
10. Wird die Zieltemperatur zu weit überschritten, löst der akustische Alarm aus und die Hintergrundbeleuchtung blinkt. Sie können den Alarm mit einem Druck auf eine beliebige Taste ausschalten.
11. Schalten Sie Sender und Empfänger nach dem Betrieb aus. Drücken und halten Sie die jeweiligen Powerschalter (2 / 27) von Sender und Empfänger, um die Geräte auszuschalten.

12. ANDERE GERICHTE ZUBEREITEN

Das Thermometer misst die Kerntemperatur von Nahrungsmitteln und informiert Sie, wenn diese erreicht ist. Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen das Gericht und bleiben Sie stets in der Nähe des Grills oder des Herdes.

→ Wenn das zuzubereitende Gericht keinen stabilen Halt für den Temperaturfühler zulässt, können Sie in regelmäßigen Abständen die Temperatur kontrollieren, indem sie den Temperaturfühler mittig in das Gericht stecken, die Temperatur ablesen und den Temperaturfühler wieder entfernen.

1. Schalten Sie Sender und Empfänger ein. (Siehe Kapitel 9)
2. Programmieren Sie die Zieltemperatur (12) (Siehe Kapitel 10: Manueller Modus) und / oder den Timer (14) (Siehe Kapitel 10: Timer).
3. Stecken Sie den Temperaturfühler mittig in das Pfannengericht oder Grillgut. Bei Bedarf können Sie die Stoppuhr aktivieren, um die Zubereitungszeit zu messen. (Siehe Kapitel 10: Timer)
4. Bei programmierter Zieltemperatur teilt der Empfänger Ihnen mit, wenn das Essen fast fertig und fertig ist. Das heißt, dass die Zieltemperatur erreicht wurde. Sie können die Ansage mit einem Druck auf eine beliebige Taste beenden.
5. Wird die Zieltemperatur zu weit überschritten, löst der Alarm aus. Sie können den Alarm mit einem Druck auf eine beliebige Taste ausschalten.
6. Schalten Sie Sender und Empfänger nach dem Betrieb aus. Drücken und halten Sie die jeweiligen Powerschalter (2 / 27) von Sender und Empfänger, um die Geräte auszuschalten.

13. REICHWEITE

Die Reichweite der Übertragung der Funksignale zwischen dem Sender und dem Empfänger beträgt unter optimalen Bedingungen bis zu 100 m.

➔ Bei dieser Reichweiten-Angabe handelt es sich jedoch um die sog. „Freifeld-Reichweite“ (Reichweite bei direktem Sichtkontakt zwischen Sender und Empfänger, ohne störende Einflüsse).
Im praktischen Betrieb befinden sich jedoch Wände, Zimmerdecken usw. Zwischen Sender und Empfänger, wodurch sich die Reichweite entsprechend reduziert.
Aufgrund der unterschiedlichen Einflüsse auf die Funkübertragung kann leider keine bestimmte Reichweite garantiert werden.
Normalerweise ist jedoch der Betrieb in einem Einfamilienhaus ohne Probleme möglich.

Die Reichweite kann teils beträchtlich verringert werden durch:
- Wände, Stahlbetondecken
- Beschichtete/bedampfte Isolierglasscheiben
- Nähe zu metallischen & leitenden Gegenständen (z.B. Heizkörper)
- Nähe zum menschlichen Körper
- Breitbandstörungen, z.B. in Wohngebieten (DECT-Telefone, Mobiltelefone, Funkkopfhörer,
- Funklautsprecher, Funk-Wetterstationen, Baby-Überwachungssysteme usw.)
- Nähe zu elektrischen Motoren, Trafos, Netzteilen, Computern
- Nähe zu schlecht abgeschirmten oder offen betriebenen Computern oder anderen elektrischen Geräten.

14. REINIGUNG

- Reinigen Sie den Temperaturfühler nach dem Gebrauch mit Wasser und einem milden Spülmittel.
- Zur Reinigung des Empfängers, des Standfußes und des Senders nehmen Sie ein sauberes, fusselfreies, antistatisches und leicht feuchtes Reinigungstuch ohne scheuernde, chemische und lösungsmittelhaltige Reinigungsmittel.

15. ENTSORGUNG

Produkt

Elektronische Geräte sind Wertstoffe und gehören nicht in den Hausmüll.
Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.
Entnehmen Sie evtl. eingelegte Batterien/Akkus und entsorgen Sie diese getrennt vom Produkt.

Batterien / Akkus

Sie als Endverbraucher sind gesetzlich (Batterieverordnung) zur Rückgabe aller gebrauchten Batterien/Akkus verpflichtet; eine Entsorgung über den Hausmüll ist untersagt.

Schadstoffhaltige Batterien/Akkus sind mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet, das auf das Verbot der Entsorgung über den Hausmüll hinweist. Die Bezeichnungen für das ausschlaggebende Schwermetall sind: Cd=Cadmium, Hg=Quecksilber, Pb=Blei (die Bezeichnung steht auf den Batterien/Akkus z.B. unter dem links abgebildeten Mülltonnen-Symbol).

Ihre verbrauchten Batterien/Akkus können Sie unentgeltlich bei den Sammelstellen Ihrer Gemeinde, unseren Filialen oder überall dort abgeben, wo Batterien/Akkus verkauft werden.

Sie erfüllen damit die gesetzlichen Verpflichtungen und leisten Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

16. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG (DOC)

Hiermit erklären wir, Conrad Electronic, Klaus-Conrad-Straße 1, D-92240 Hirschau, dass sich dieses Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der Richtlinie 1999/5/EG befindet.

➔ Die Konformitätserklärung zu diesem Produkt finden Sie unter www.conrad.com.

17. TECHNISCHE DATEN

Sprachen	Spanisch, Deutsch, Englisch, Dänisch, Französisch
Betriebsspannung	2 Batterien 1,5 V/DC, Typ: AA (Empfänger)
	2 Batterien 1,5 V/DC, Typ: AAA (Sender)
Bereich	433 MHz
Reichweite	ca. 100 m (im Freifeld)
Aktualisierungszyklus	13 s
Messbereich	0 – 300 °C, 32 – 572 °F
Auflösung	1 °C, 2 °F
Genauigkeit	±1 °C (0 – 100 °C), ±2 °F (32 – 212 °F)
	±2 °C (100 – 150 °C), ±4 °F (212 – 302 °F)
	±3 °C (150 – 200 °C), ±6 °F (302 – 392 °F)
	>3 °C (200 – 300 °C), >6 °F (392 – 572 °F)
Material	Rostfreier Stahl (Temperaturfühler)
Abmessungen (B x H x T)	70 x 142 x 39 mm (Empfänger)
	86 x 31 x 86 mm (Sender)
Gewicht	145 g (Empfänger)
	55 g (Sender)

TABLE OF CONTENTS

	Page
1. Introduction	17
2. Intended Use	18
3. Delivery content	18
4. Symbol explanation	18
5. Safety instructions	19
6. Operating elements	20
7. Inserting the batteries	20
8. Presetting receiver	21
9. Operation	21
10. Programming the receiver	22
11. Preparing meat	24
12. Preparing other dishes	25
13. Range	25
14. Maintenance and cleaning	26
15. Disposal	26
16. Declaration of Conformity (DOC)	26
17. Technical data	27

1. INTRODUCTION

Dear Customer,

In purchasing this Voltcraft® product, you have made a very good decision for which we would like to thank you.

Voltcraft® - In the field of measuring, charging and network technology, this name stands for high-quality products which perform superbly and which are created by experts whose concern is continuous innovation.

From the ambitious hobby electronics enthusiast to the professional user, products from the Voltcraft® brand family provide the optimum solution even for the most demanding tasks. And the remarkable feature is: we offer you the mature technology and reliable quality of our Voltcraft® products at an almost unbeatable price-performance ratio. In this way, we aim to establish a long, fruitful and successful co-operation with our customers.

We wish you a great deal of enjoyment with your new Voltcraft® product!

All names of companies and products are trademarks of the respective owner. All rights reserved.

2. INTENDED USE

This thermometer measures the core temperature of grilled food, transmits it wirelessly to a portable display, signals its doneness and gives an acoustic and visual alarm when the cooking time is about to be exceeded. A temperature probe measures the temperature of the grilled or pan-fried food, while the transmitter sends the data to the portable receiver over a distance of up to approx. 100 m. The receiver features an acoustic voice output in five languages. The temperature can be displayed in ºC or ºF. The stainless steel temperature probe can be disassembled from the transmitter for easy cleaning.
The receiver is powered by two AA batteries.
The transmitter is powered by two AAA batteries.

Unauthorised conversion and/or modification of the device are inadmissible because of safety and approval reasons (CE). Any usage other than described above is not permitted and can damage the product and lead to associated risks such as short-circuit, fire, electric shock, etc. Please read the operating instructions thoroughly and keep them for further reference.

Observe all safety instructions and information within this operating manual.

3. DELIVERY CONTENT

- Receiver
- Transmitter
- Temperature probe
- Stand
- 2 x AA battery
- 2 x AAA battery
- Operating instructions

4. SYMBOL EXPLANATION

An exclamation mark in a triangle indicates important instructions in this operating manual which absolutely have to be observed.

The triangle containing a lightning symbol warns of danger of an electric shock or of the impairment of the electrical safety of the device.

5. SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully and especially observe the safety information. If you do not follow the safety instructions and information on proper handling in this manual, we assume no liability for any resulting personal injury or damage to property. Such cases will invalidate the warranty/guarantee.

Persons / Product

- The temperature probe will become very hot during cooking. Touch the temperature probe and cable using only suitable heat insulation protection, such as an oven mitt.
- Ensure the temperature probe is placed in the food securely. The temperature probe is not to be exposed directly to flames or the heat source.
- Place the transmitter and receiver far away from the heat source.
- Do not use this product in hospitals or medical institutions. Although the product emits only relatively weak radio signals, these may lead to the malfunction of lifesupport systems. The same may be the case in other areas.
- The device is not a toy. Keep it out of the reach of children and pets.
- Do not leave packaging material lying around carelessly. These may become dangerous playing material for children.
- Protect the product from extreme temperatures, direct sunlight, strong jolts, high humidity, moisture, flammable gases, vapours and solvents.
- Do not place the product under any mechanical stress.
- If it is no longer possible to operate the product safely, take it out of operation and protect it from any accidental use. Safe operation can no longer be guaranteed if the product:
  - is visibly damaged,
  - is no longer working properly,
  - has been stored for extended periods in poor ambient conditions or
  - has been subjected to any serious transport-related stresses.
- Please handle the product carefully. Jolts, impacts or a fall even from a low height can damage the product.

Batteries / Rechargeable batteries

- Correct polarity must be observed while inserting the batteries.
- Batteries should be removed from the device if it is not used for a long period of time to avoid damage through leaking. Leaking or damaged batteries might cause acid burns when in contact with skin, therefore use suitable protective gloves to handle corrupted batteries.
- Batteries must be kept out of reach of children. Do not leave the battery lying around, as there is risk, that children or pets swallow it.
- All the batteries should be replaced at the same time. Mixing old and new batteries in the device can lead to battery leakage and device damage.
- Batteries must not be dismantled, short-circuited or thrown into fire. Never recharge non-rechargeable batteries. There is a risk of explosion!

Miscellaneous

- Consult an expert when in doubt about operation, safety or connection of the device.
- Maintenance, modifications and repairs are to be performed exclusively by an expert or at a qualified shop.

6. OPERATING ELEMENTS

1. Meat / Up button (meat types / increase)	2. Power button (on/off button)
3. Cook / Down button (doneness level / decrease)	4. Mode button
5. Speaker	6. Language icons
7. Doneness level indicator	8. Charging status warning MAIN / REMOTE
9. Signal strength indicator	10. Timer icon
11. Meat type indicator	12. Target temperature
13. Temperature	14. Timer
15. Belt clip	16. Reset button
17. ºC / ºF toggle switch	18. Battery compartment
19. HI / LOW toggle switch (volume)	20. Battery compartment lock
21. Lang button (language setting)	22. HR button (hours)
23. MIN button (minutes)	24. Timer
25. LED	26. Reset button
27. Power button (on/off button)	28. Connector for temperature probe cable
29. Battery compartment	30. Temperature probe plug
31. Temperature probe tip	

7. INSERTING THE BATTERIES

Receiver

→ The reset button (16), the ºC / ºF toggle switch (17) and the HI / LOW toggle switch (19) are located under the receiver's battery cover.

1. The charging status warning (8) MAIN will be displayed on the monitor when the receiver's batteries need replacement.
2. Open the receiver's battery compartment (18) by lifting the battery compartment lock (20) up and lifting the battery cover off.
3. Insert two AA batteries, observing the correct polarity.
4. Close the battery compartment (18) again. Lift the battery compartment lock (20) up again.

Transmitter

→ The reset button (26) is located under the transmitter's battery cover.

1. The charging status warning (8) REMOTE will be displayed on the receiver's monitor when the transmitter's batteries need replacement.
2. Open the battery compartment (29).
3. Insert 2 AAA batteries, observing the correct polarity.
4. Push the reset button (26) using a suitable tool.
5. Close the battery compartment (29) again.

8. PRESETTING RECEIVER

➔ The reset switch (16), the ºC / ºF toggle switch (17) and the HI / LOW toggle switch (19) are located under the receiver's battery cover.

1. Open the receiver's battery compartment (18) by lifting the battery compartment lock (20) up and lifting the battery cover off.
2. Set the temperature by switching the ºC / ºF toggle switch (17) to ºC (Celsius) or ºF (Fahrenheit).
3. Set the volume of the voice output by switching the HI / LOW toggle switch (19) to HI (loud) or LOW.

9. OPERATION

1. Plug the temperature probe's plug into the connector for the temperature cable (28) on the transmitter.
2. Press the power button (27) on the transmitter:
   - The LED will flash, indicating that the transmitter is turned on.
3. Press the power button (2) on the receiver:
   - The signal strength indicator (9) on the receiver will turn on when the transmitter has been automatically recognised. It indicates how strong the signal reception is:

Signal:	strong	weak	out of range
Icon:			

   - The temperature (13) is displayed.

➔ First, place the transmitter close to the receiver until it has been recognised. The maximum range is 100 m.
If the receiver does not recognise the transmitter, open the battery compartments (18 / 29) of both devices and press the reset buttons (16 / 26). Close the battery compartments (18 / 29) and turn both devices back on.
When the receiver is moved out of the transmitter's range, it will beep three times as a warning.

4. Press and hold the power buttons (2/27) on both the transmitter and receiver to turn the devices off.

10. PROGRAMMING THE RECEIVER

➔ When the receiver has not been operated for 5 seconds, the key lock will be automatically activated. Additionally, this will be indicated by a sound. To deactivate the key lock, just press any button.

➔ Each time a button is pressed it will be confirmed by an audible touch tone and will trigger the product's backlight for 5 seconds.

Selecting a language

1. Press the Lang button (21) to select a language.
2. Press the Lang button (21) repeatedly until your required language symbol (6) has been reached (ES: Spanish, DE: German, EN: English, DK: Danish, FR: French).
3. The setting is stored automatically.

Selecting a mode

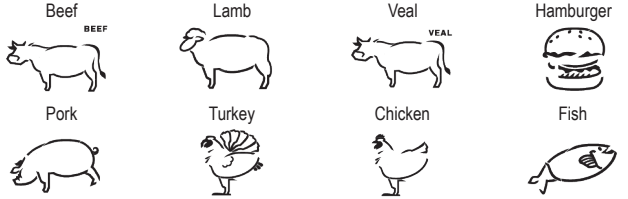
The product features two different operating modes: The programme mode and the manual mode.
The programme mode enables the use of preset programmes.
The manual mode enables the individual setting of the timer as a stopwatch or countdown and/or setting of the desired target temperature.

1. To switch to another mode, deactivate the key lock by pressing any button, if required.
2. Press the mode button (4) and keep it pressed until the mode has been changed:
   - The programme mode is activated when the meat type indicator (11) and the doneness level indicator (7) are displayed on the monitor.
   - The manual mode is activated when neither the meat type indicator (11) nor the doneness level indicator (7) are displayed.

Programme mode

➔ With the meat types beef, lamb and veal you can select from four doneness levels (RARE,MEDIUM RARE, MEDIUM, WELL DONE). For all other meat types, the doneness level "WELL DONE" is automatically selected.

1. Switch to the programme mode. (See: Selecting a mode)
2. Using the Meat / Up button (1) you can select the meat type. Press the Meat / Up button (1) repeatedly until you have selected the required icon for the meat type indicator. The device also indicates the meat types acoustically.



3. For beef, lamb and veal, also set the doneness level. Press the Cook / Down button (1) repeatedly until you have selected the required icon for the doneness level indicator (7).

Manual mode

1. Switch to the manual mode. (See: Selecting a mode)
2. You can set the desired target temperature (12) for your grilled food. Use the Meat / Up button (1) to increase the target temperature (12), or the Cook / Down button (3) to decrease the target temperature. Press and hold the button to accelerate the process of setting the desired numbers.
3. Also use the timer, if required.

Timer

➔ When a timer runs, the timer icon (10) appears.
The timer shows hours and minutes for as long as it runs within this value range. When the timer counts less than one hour, it will show minutes and seconds.

Stopwatch:

➔ The stopwatch can count up to max. 24 hours.

1. Press the Start / Stop button (24) to start the stopwatch.
2. Press the Start / Stop button (24) again to pause the stopwatch. Press the Start / Stop button (24) once more to start the stopwatch again.
3. Press and hold the Start / Stop button (24) to reset the stopwatch to zero.

Countdown:

➔ The countdown can be set to max. 24 hours.

1. Set the desired time by using the HR button (22) and the MIN button (23). The HR button (22) sets the hours, the MIN button (23) the minutes.
2. Press and hold the button to accelerate the process of setting the desired numbers.

3. After having set the countdown, press the Start / Stop button (24) to start the countdown.
4. Press the Start / Stop button (24) again to pause the countdown. You can now also correct the time by using the HR button (22) and the MIN button (23).
5. Press the Start / Stop button (24) once more to start the countdown again.
6. When the timer has elapsed, an alarm tone sounds and the backlight starts flashing. The sound can be deactivated by pressing any button.
7. You can reset the paused countdown to zero by pressing and holding the Start / Stop button (24).

11. PREPARING MEAT

The thermometer measures the core temperature of food and indicates when it has been reached. Regularly check on the progress of the cooking and always stay close to the BBQ or oven.

→ Ensure your grilled food is cut into equal pieces. Only this allows it to be fully and evenly cooked.

→ Meat and fish become juicy and delicious when you remove them from the heat source shortly after the desired core temperature is reached. After they are cooked, leave the larger meat pieces in the oven at under 70 °C. Thus the meat juice is distributed evenly inside the meat and temperatures between surface and core are evened out.

1. Turn the transmitter and receiver on. (See chapter 9)
2. Set the required programme for meat type and doneness level on the receiver. (See: chapter 10: Programme mode)
3. Place the temperature probe in the meat.
4. Make sure the temperature probe tip (31) is located in the centre of the thickest part of the meat.
5. Put the meat on the hot grill or into the hot frying pan.
6. Place the transmitter at a suitable distance to the heat source. Lay the heat resistant cable in such a way so that nobody can fall over or get caught in it.
7. The receiver can be fastened easily to the belt using the belt clip (15) or set up on a level surface using the stand.
8. Bear in mind that you have to turn the meat when cooking.
9. The receiver indicates through signals and voice output when the food is nearly done, and when it is done. This means the target temperature has been reached. You can turn off the voice output by pressing any button.
10. If the target temperature is exceeded too far, the acoustic alarm will be triggered and the backlight will start flashing. You can turn off the alarm by pressing any button.
11. After use, turn the transmitter and receiver off. Press and hold the power buttons (2/27) on both the transmitter and receiver to turn the devices off.

12. PREPARING OTHER DISHES

The thermometer measures the core temperature of food and indicates when it has been reached. Regularly check on the progress of the cooking and always stay close to the BBQ or oven.

➔ If the food to be prepared does not offer a stable hold for the temperature probe, you can check the temperature at regular intervals by inserting the temperature probe into the centre of the food, taking a reading of the temperature and then removing the temperature probe again.

1. Turn the transmitter and receiver on. (See chapter 9)
2. Program the target temperature (12) (see chapter 10: Manual mode) and/or the timer (14) (see chapter 10: Timer).
3. Place the temperature probe into the centre of the food in the pan or on the grill. If required, you can activate the stopwatch to measure the preparation time. (See chapter 10: Timer)
4. When a target temperature has been programmed, the receiver will notify you when the food is nearly done, and when the food is done. This means the target temperature has been reached. You can turn off the voice output by pressing any button.
5. If the target temperature is exceeded too far, the alarm will be triggered. You can turn off the alarm by pressing any button.
6. After use, turn the transmitter and receiver off. Press and hold the power buttons (2 / 27) on both the transmitter and the receiver to turn the devices off.

13. RANGE

The transmission range of the radio signals between transmitter and receiver is up to 100 m under optimum conditions.

➔ This value, however, is the so-called „open space range“ (the range when transmitter and receiver are visible to each other, without interfering influences).
In practical operation, however, there are walls, ceilings of rooms etc. between the transmitter and the receiver, which reduce the range accordingly.
Due to the different influences on the radio transmission, no specific range can be guaranteed.
Nevertheless, trouble-free operation in a single-family home is usually possible.

The range can sometimes be limited considerably by:
- walls, reinforced concrete ceilings
- coated/metallised insulated glass
- proximity to metal & conducting objects (e.g. radiators)
- proximity to human bodies

- Broadband interferences, e.g. in residential areas (DECT telephones, mobile phones, radiocontrolled headphones, radio-controlled speakers, radio-controlled weather stations, baby phones etc.)
- Proximity to electric motors, transformers, power-supply units, computers
- The proximity to improperly shielded or uncovered operating computers or other electric appliances

14. MAINTENANCE AND CLEANING

- After use, clean the temperature probe with water and mild washing-up liquid.
- Use a clean, lint-free, antistatic and damp cleaning cloth to clean the receiver, stand and transmitter. Do not use any abrasive or chemical agents or detergents containing solvents.

15. DISPOSAL

Product

Electronic devices are recyclable waste and must not be disposed of in the household waste.

At the end of its service life, dispose of the product according to the relevant statutory regulations.

Remove any inserted (rechargeable) batteries and dispose of them separately from the product.

Batteries / Rechargeable batteries

You as the end user are required by law (Battery Ordinance) to return all used batteries/rechargeable batteries. Disposing of them in the household waste is prohibited.

Contaminated (rechargeable) batteries are labelled with this symbol to indicate that disposal in the domestic waste is forbidden. The designations for the heavy metals involved are: Cd = Cadmium, Hg = Mercury, Pb = Lead (name on (rechargeable) batteries, e.g. below the trash icon on the left).

Used (rechargeable) batteries can be returned to collection points in your municipality, our stores or wherever (rechargeable) batteries are sold.

You thus fulfil your statutory obligations and contribute to the protection of the environment.

16. DECLARATION OF CONFORMITY (DOC)

We, Conrad Electronic, Klaus-Conrad-Straße 1, D-92240 Hirschau, hereby declare that the product conforms to the fundamental requirements and the other relevant regulations of Directive 1999/5/EC.

→ You can find the declaration of conformity at www.conrad.com.

17. TECHNICAL DATA

Voice output	English, German, French, Spanish, Danish
Operating voltage	2 batteries 1.5 V/DC, type: AA (receiver)
	2 batteries 1.5 V/DC, battery type: AAA (transmitter)
Frequency range	433 MHz
Range	approx. 100 m (free field)
Refresh cycle	13 s
Measurement range	0 – 300 °C, 32 – 572 °F
Resolution	1 °C, 2 °F
Accuracy	±1 °C (0 – 100 °C), ±2 °F (32 – 212 °F)
	±2 °C (100 – 150 °C), ±4 °F (212 – 302 °F)
	±3 °C (150 – 200 °C), ±6 °F (302 – 392 °F)
	>3 °C (200 – 300 °C), >6 °F (392 – 572 °F)
Material	Stainless steel (temperature probe)
Dimensions (W x H x D)	70 x 142 x 39 mm (receiver)
	86 x 31 x 86 mm (transmitter)
Weight	145 g (receiver)
	55 g (transmitter)

TABLE DES MATIÈRES

Page

1. Introduction 29
2. Utilisation prevue 30
3. Contenu de l'emballage 30
4. Explication des symboles 30
5. Consignes de securite 31
6. Elements de Fonctionnement 32
7. Insertion des piles 33
8. Prerelage du recepteur 33
9. Mise en service 34
10. Programmation du recepteur 34
11. Preparation de viandes 37
12. Preparation d' autres plats 37
13. Portée 38
14. Entretien et nettoyage 39
15. Elimination des dechets 39
16. Déclaration de conformité (DOC) 39
17. Caracteristiques techniques 40

1. INTRODUCTION

Chère cliente, cher client,

En choisissant un produit Voltcraft®, vous avez choisi un produit d'une qualité exceptionnelle, ce dont nous vous remercions vivement.

Voltcraft® - Ce nom est en effet garant d'une qualité au dessus de la moyenne dans les domaines de la mesure, de la recharge ainsi que des appareils de réseau, tous se distinguant par leur compétence technique, leur fiabilité, leur longévité et une innovation permanente.

Que vous soyez des électroniciens amateurs ambitionnés ou des utilisateurs professionnels, vous trouverez dans les produits de la famille Voltcraft® des appareils vous mettant à disposition la solution optimale pour les tâches les plus exigeantes. Et notre particularité : Nous pouvons vous offrir la technique éprouvée et la qualité fiable des produits Voltcraft® à des prix imbattables du point de vue rapport qualité/prix. Ainsi, nous mettons à votre disposition des produits aptes à satisfaire vos exigences les plus pointues.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil Voltcraft® !

Tous les noms de société et toutes les désignations de produit sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Tous droits réservés.

2. UTILISATION PREVUE

Le thermomètre mesure la température à cœur des aliments grillés, la transmet sans fil à un affichage portable, signale le degré de cuisson et émet une alarme sonore et visuelle lorsque le temps de cuisson est sur le point d'être dépassé. Une sonde de température mesure la température des aliments grillés ou à la poêle et l'émetteur transmet les données sur une distance de 100 m environ jusqu'au récepteur mobile. Le récepteur dispose d'une sortie vocale en 5 langues. La température est indiquée en °C ou en °F. La sonde de température en acier inoxydable peut être retirée pour faciliter le nettoyage de l'émetteur.
Le récepteur est alimenté par deux piles de type AA.
L'émetteur est alimenté par deux piles de type AAA.
La conversion et/ou la modification non autorisées de l'appareil ne sont pas permises pour des raisons de sécurité et d'approbation (CE). Tout usage autre que celui décrit ci-dessus est interdit, peut endommager le produit et poser des risques tels que courts-circuits, incendies, chocs électriques, etc. Prière de lire attentivement le mode d'emploi et de le conserver à titre de référence.

Observez toutes les consignes de sécurité et renseignements contenus dans ce mode d'emploi.

3. CONTENU DE L'EMBALLAGE

- Récepteur
- Émetteur
- Sonde de température
- Base
- 2 piles AA
- 2 piles AAA
- Mode d'emploi

4. EXPLICATION DES SYMBOLES

Dans ce mode d'emploi, le symbole avec un point d'exclamation dans un triangle signale des consignes importantes, qui doivent être absolument respectées.

Le symbole de l'éclair dans un triangle met en garde contre tout risque de décharge électrique ou toute compromission de la sécurité électrique de l'appareil.

→ Ce symbole peut être rencontré lors de conseils et renseignements qui vous sont donnés sur le fonctionnement.

5. CONSIGNES DE SECURITE

Lisez le mode d'emploi avec attention en étant particulièrement attentif aux consignes de sécurité. En cas de non-respect des consignes de sécurité et des informations données dans le présent mode d'emploi pour une utilisation correcte de l'appareil, nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage personnel ou matériel consécutif. En outre, la responsabilité/garantie sera alors annulée.

Personnes / Produit

- La sonde de température devient brûlante pendant la cuisson. Ne touchez la sonde de température et le câble qu'avec un dispositif de protection contre la chaleur tel qu'un tissu résistant à la chaleur.
- Veillez à ce que la sonde de température soit toujours bien à l'intérieur de l'aliment en cours de cuisson. Le capteur de température ne doit pas être exposé directement aux flammes ou à la chaleur de cuisson.
- Tenez l'émetteur et le récepteur éloignés de la source de chaleur.
- Ne pas utiliser cet appareil dans des hôpitaux ou des établissements médicaux. Bien que le produit n'émette que de signaux radio relativement faibles, ceux-ci pourraient perturber le fonctionnement des équipements de survie. Il en est probablement de même dans d'autres domaines.
- Ce produit n'est pas un jouet. Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne laissez pas traîner le matériel d'emballage. Cela pourrait devenir un jouet pour enfants très dangereux.
- Gardez le produit à l'abri de températures extrêmes, de la lumière du soleil directe, de secousses intenses, d'humidité élevée, d'eau, de gaz inflammables, de vapeurs et de solvants.
- N'exposez pas le produit à des contraintes mécaniques.
- Si une utilisation en toute sécurité n'est plus possible, cessez d'utiliser le produit et protégez-le d'une utilisation accidentelle. Une utilisation en toute sécurité n'est plus garantie si le produit :
  - présente des traces de dommages visibles,
  - le produit ne fonctionne plus comme il devrait,
  - a été stocké pour une période prolongée dans des conditions défavorables ou bien
  - a été transporté dans des conditions très rudes.
- Maniez le produit avec précaution. À la suite de chocs, de coups ou de chutes, même de faible hauteur, l'appareil peut être endommagé.

Piles / Accumulateurs

- Attention à bien respecter la polarité lors de la mise en place des piles. (« + » = positif, « – » = négatif).

- Retirer les piles de l'appareil lorsque ce dernier n'est pas utilisé pendant une longue durée afin d'éviter tout endommagement dû à des fuites. Des fuites ou des piles endommagées peuvent provoquer des brûlures acides lors d'un contact avec la peau, il convient donc d'utiliser des gants de protection appropriés pour manipuler des piles usagées.
- Maintenir les piles hors de portée des enfants. Ne pas laisser de pile traîner, un enfant ou un animal domestique pourrait en avaler une.
- Remplacer toutes les piles en même temps. Mélanger des piles neuves et des piles usagées dans l'appareil peut provoquer des fuites et un endommagement de l'appareil.
- Ne pas démonter, court-circuiter ou jeter des piles dans le feu. Ne jamais recharger des piles non rechargeables. Un risque d'explosion existe !

Divers

- Adressez-vous à un technicien spécialisé si vous avez des doutes concernant le mode de fonctionnement, la sécurité ou le raccordement de l'appareil.
- Tout entretien, ajustement ou réparation ne doit être effectué que par un spécialiste ou un atelier spécialisé.

6. ELEMENTS DE FONCTIONNEMENT

1. Bouton Meat / Up (type de viande / Haut)	2. Interrupteur Power (bouton Marche/Arrêt)
3. Bouton Cook / Down (point de cuisson / Bas)	4. Touche Mode
5. Haut-parleurs	6. Symboles langue
7. Indicateur de degré de cuisson	8. Indicateur d'état de charge MAIN / REMOTE
9. Indicateur de puissance du signal	10. Symbole horloge
11. Indicateur de type de viande	12. Température cible
13. Température	14. Horloge
15. Clip ceinture	16. Interrupteur Reset
17. Commutateur °C / °F	18. Compartiment des piles
19. Commutateur HI / LOW (volume)	20. Verrouillage du compartiment à piles
21. Bouton Lang (réglage de la langue)	22. Bouton HR (heures)
23. Bouton MIN (minutes)	24. Bouton Start / Stop
25. DEL	26. Interrupteur Reset
27. Interrupteur Power (bouton Marche/Arrêt)	28. Douille du câble de la sonde de température
29. Compartiment des piles	30. Prise de raccordement à la sonde de température
31. Pointe de la sonde de température	

7. INSERTION DES PILES

Récepteur

➔ Le bouton de réinitialisation (16), le commutateur ºC / ºF (17) et le commutateur HI / LOW (19) sont accessibles sous le couvercle des piles du récepteur.

1. L'indicateur d'état de charge (8) MAIN apparaît sur le moniteur lorsque les piles du récepteur doivent être remplacées.
2. Ouvrez le compartiment à piles (18) du récepteur en rabattant le verrouillage du compartiment à piles (20) et en remontant le couvercle des piles.
3. Insérez deux piles de type AA en respectant la polarité.
4. Refermez le compartiment à piles 18). Remontez le verrouillage du compartiment à piles (20).

Émetteur

➔ Le bouton de réinitialisation (26) se trouve sous le couvercle des piles de l'émetteur.

1. L'indicateur d'état de charge (8) REMOTE apparaît sur le moniteur du récepteur lorsque les piles de l'émetteur doivent être remplacées.
2. Ouvrez le compartiment à piles (29).
3. Insérez les deux piles AAA en respectant la polarité.
4. Actionnez le bouton de réinitialisation (26) avec un outil adéquat.
5. Refermez le compartiment à piles (29).

8. PRERELAGE DU RECEPTEUR

➔ Le bouton de réinitialisation (16), le commutateur ºC / ºF (17) et le commutateur HI / LOW (19) sont accessibles sous le couvercle des piles du récepteur.

1. Ouvrez le compartiment à piles (18) du récepteur en rabattant le verrouillage du compartiment à piles (20) et en remontant le couvercle des piles.
2. Réglez la température en sélectionnant ºC (Celsius) ou ºF (Fahrenheit) sur le commutateur ºC / ºF (17).
3. Réglez le volume de la sortie vocale en sélectionnant HI (fort) ou LOW (silencieux) sur le commutateur HI / LOW (19).

9. MISE EN SERVICE

1. Insérez la fiche de la sonde de température dans la douille du câble de la sonde de température (28) de l'émetteur.
2. Actionnez l'interrupteur marche/arrêt (27) de l'émetteur :
   - La DEL clignote et indique que l'émetteur est en marche.
3. Actionnez l'interrupteur marche/arrêt (2) du récepteur :
   - Le témoin de puissance du signal (9) du récepteur s'allume dès que l'émetteur a été reconnu automatiquement. Il indique la puissance du signal reçu :

Signal :	puissant	faible	hors de portée
Symbole :			

   - La température (13) s'affiche.

→ Placez dans un premier temps l'émetteur à proximité du récepteur jusqu'à ce qu'il soit reconnu. La portée est de 100 m maximum.
Dans le cas où le récepteur ne reconnaît pas l'émetteur, ouvrez les compartiments à piles (18 / 29) des appareils et actionnez les boutons de réinitialisation (16 / 26). Refermez les compartiments à piles (18 / 29) et remettez en marche les deux appareils.
Dès que le récepteur est hors de portée de l'émetteur, il émet trois bips sonores en guise d'avertissement.

4. Maintenez enfoncés les boutons marche/arrêt (2 / 27) de l'émetteur et du récepteur pour éteindre les appareils.

10. PROGRAMMATION DU RECEPTEUR

→ Dès que vous ne manipulez plus le récepteur pendant 5 secondes, le verrouillage clavier s'active automatiquement. Cet état est signalé par un bip. Pour déverrouiller le clavier, appuyez simplement sur un bouton quelconque.

→ Chaque pression sur un bouton s'accompagne d'un bip de confirmation et déclenche le rétroéclairage du produit pendant 5 secondes.

Sélection de la langue

1. Actionnez le bouton Lang (21) pour sélectionner une langue.
2. Maintenez le bouton Lang (21) enfoncé jusqu'à ce que le symbole de langue voulu (6) soit sélectionné (ES : espagnol, DE : allemand, EN : anglais, DK : danois, FR : français).
3. Le paramétrage est mémorisé automatiquement.

Sélection du mode

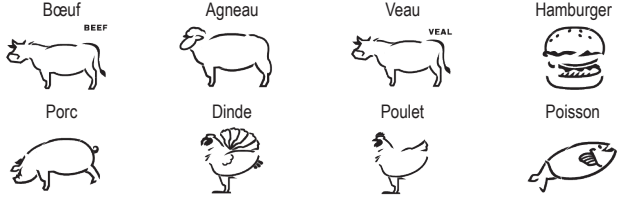
Le produit dispose de 2 modes différents : le mode programme et le mode manuel.
Le mode programme permet d'utiliser les programmes préalablement paramétrés.
Le mode manuel permet de régler individuellement l'horloge en mode chronomètre ou compte à rebours et/ou de régler la température cible voulue.

1. Pour changer de mode, désactivez si nécessaire le verrouillage clavier en appuyant sur un bouton quelconque.
2. Actionnez le bouton Mode (4) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que nouveau mode soit activé :
   - Le mode programme est activé lorsque l'indicateur du type de viande (11) et l'indicateur du degré de cuisson (7) s'affichent sur le moniteur.
   - Le mode manuel est activé lorsque l'indicateur du type de viande (11) et l'indicateur du degré de cuisson (7) ne s'affichent pas sur le moniteur.

Mode Programme

→ Pour le bœuf, l'agneau et le veau, vous pouvez choisir parmi quatre degrés de cuisson différents (en anglais) : RARE (saignant), MEDIUM RARE (saignant à point), MEDIUM (à point), WELL DONE (à point bien cuit). Toutes les autres viandes sélectionnent automatiquement le degré de cuisson WELL DONE (à point bien cuit).

1. Sélectionnez le mode programme. (Voir : Sélection du mode)
2. Sélectionnez le type de viande à l'aide du bouton Meat / Up (1). Actionnez le bouton Meat / Up (1) jusqu'à ce que vous ayez sélectionné le symbole correspondant sur l'indicateur de type de viande. L'appareil indique également le type de viande à la voix.



3. Pour la cuisson du bœuf, de l'agneau et du veau, réglez également le degré de cuisson. Actionnez pour ce faire le bouton Cook / Down jusqu'à ce que vous ayez sélectionné le symbole correspondant sur l'indicateur de degré de cuisson (7).

Mode Manuel

1. Sélectionnez le mode manuel. (Voir : Sélection du mode)
2. Vous pouvez régler à présent la température cible voulue (12) pour votre grillade. Utilisez le bouton Meat / Up (1) pour augmenter la température cible (12) et le bouton Cook / Down (3) pour abaisser la température cible (12). Maintenez le bouton enfoncé pour faire avancer plus rapidement les chiffres.
3. Vous pouvez également utiliser l'horloge.

Horloge

→ Le symbole Horloge (10) apparaît dès que l'horloge est activée.
L'horloge indique les heures et les minutes tant qu'elle compte dans cet ordre de grandeur. Dès que l'horloge compte une valeur de moins d'une heure, elle indique les minutes et les secondes.

Chronomètre :

→ Le chronomètre peut compter jusqu'à 24 heures.

1. Appuyez sur le bouton START / STOP (24) pour démarrer le chronomètre.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton START / STOP (24) pour mettre en pause le chronomètre. Appuyez à nouveau sur le bouton START / STOP (24) pour redémarrer le chronomètre.
3. Maintenez le bouton START / STOP (24) enfoncé pour remettre le chronomètre à zéro.

Compte à rebours :

→ Le compte à rebours peut être réglé jusqu'à 24 heures maximum.

1. Réglez l'heure voulue à l'aide du bouton HR (22) et du bouton MIN (23). Le bouton HR (22) règle les heures, le bouton MIN (23) les minutes.
2. Maintenez le bouton enfoncé pour faire avancer plus rapidement les chiffres.
3. Une fois le compte à rebours réglé, appuyez sur le bouton START / STOP (24) pour démarrer le compte à rebours.
4. Appuyez à nouveau sur le bouton START / STOP (24) pour mettre en pause le compte à rebours. Vous pouvez à présent corriger le temps à l'aide du bouton HR (22) et du bouton MIN (23).
5. Appuyez à nouveau sur le bouton START / STOP (24) pour redémarrer le compte à rebours.
6. Dès que l'horloge est arrivée à son terme, un signal d'alarme sonore retentit et le rétroéclairage clignote. Vous pouvez arrêter l'alarme sonore en appuyant sur un bouton quelconque.
7. Après avoir mis le compte à rebours en pause, vous pouvez remettre à zéro en maintenant le bouton START / STOP (24) enfoncé.

11. PREPARATION DE VIANDES

Le thermomètre mesure la température à cœur des aliments et vous informe lorsque cette température est atteinte. Contrôlez régulièrement la préparation et restez en permanence à proximité du grill ou de la cuisinière.

→ Veillez à découper votre grillade en tranches régulières. C'est la condition pour une cuisson régulière.

→ La viande et le poisson seront juteux et délicieux si vous les retirez du feu juste après avoir atteint la température à cœur voulue. Après cuisson, laissez reposer au four à 70 °C les gros morceaux de viande. Ceci permet au jus de la viande de se répartir régulièrement dans la viande et d'équilibrer la température entre la surface et le cœur.

1. Mettez en marche l'émetteur et le récepteur. (voir chapitre 9)
2. Réglez sur le récepteur le programme correspondant au type de viande et au degré de cuisson voulus. (voir : chapitre 10 : mode Programme)
3. Introduisez la sonde de température dans la viande.
4. Veillez à placer la pointe de la sonde de température (31) au centre à l'endroit de plus épais de la viande.
5. Posez la viande sur le grill chaud ou dans la poêle chaude.
6. Placez l'émetteur à une distance appropriée de la source de chaleur. Posez le câble résistant à la chaleur de manière que personne ne puisse trébucher sur celui-ci ou y rester accrocher.
7. Le récepteur peut être fixé à l'aide du clip de ceinture (15) ou être posé sur une surface plane avec le pied.
8. Pensez à retourner la viande lors de la préparation.
9. Le récepteur vous informe au moyen de signaux et de la sortie vocale lorsque la préparation est terminée ou sur le point de l'être. Ceci signifie que la température cible a été atteinte. Vous pouvez désactiver l'annonce en actionnant un bouton quelconque.
10. Lorsque le dépassement de la température cible est trop important, l'alarme sonore est déclenchée et le rétroéclairage clignote. Vous pouvez désactiver l'alarme en actionnant un bouton quelconque.
11. Arrêtez l'émetteur et le récepteur après utilisation. Maintenez enfoncés les boutons marche/arrêt (2 / 27) de l'émetteur et du récepteur pour éteindre les appareils.

12. PREPARATION D' AUTRES PLATS

Le thermomètre mesure la température à cœur des aliments et vous informe lorsque cette température est atteinte. Contrôlez régulièrement la préparation et restez en permanence à proximité du grill ou de la cuisinière.

➔ Lorsque le plat à préparer ne permet pas de maintenir de manière stable la sonde de température, vous pouvez contrôler la température à intervalles réguliers en piquant la sonde de température au milieu du plat, puis en lisant la température et en retirant la sonde de température.

1. Mettez en marche l'émetteur et le récepteur. (voir chapitre 9).
2. Programmez la température cible (12) (voir chapitre 10 : Mode manuel) et / ou l'horloge (14) (voir chapitre 10 : Horloge).
3. Piquez la sonde de température au centre de la préparation à la poêle ou au grill. Vous pouvez activer ci-besoin le chronomètre pour mesurer la durée de la préparation. (voir chapitre 10 : Horloge)
4. Lorsque la température cible est programmée, le récepteur vous informe lorsque la préparation est terminée ou sur le point de l'être. Ceci signifie que la température cible a été atteinte. Vous pouvez désactiver l'annonce en actionnant un bouton quelconque.
5. Lorsque le dépassement de la température cible est trop important, l'alarme retentit. Vous pouvez désactiver l'alarme en actionnant un bouton quelconque.
6. Arrêtez l'émetteur et le récepteur après utilisation. Maintenez enfoncés les boutons marche/arrêt (2 / 27) de l'émetteur et du récepteur pour éteindre les appareils.

13. PORTÉE

La portée de transmission des signaux radio entre l'émetteur et le récepteur est, sous des conditions optimales, de 100 m maximum.

➔ Les portées indiquées sont des «portées en champ libre» (portée à contrôle visuel direct entre émetteur et récepteur sans interférences).
Mais dans la pratique, des murs, plafonds, etc. se trouvent entre l'émetteur et le récepteur, ce qui réduit la portée.
En raison des diverses influences sur la transmission sans fil il n'est malheureusement pas possible de garantir une portée déterminée.
Mais normalement, le fonctionnement dans une maison individuelle ne pose aucun problème.

La portée peut être réduite considérablement par :
- des murs, des plafonds en béton armé
- des vitres isolantes revêtues/ métallisées
- la proximité des objets métalliques et conducteurs (par ex. radiateurs)
- la proximité des corps humains
- des perturbations larges bandes, par ex. dans les zones résidentielles (téléphones DECT, téléphones portables, écouteurs radio, haut-parleurs radio, autre stations météos radio, interphones bébé etc.)
- la proximité de moteurs électriques, transformateurs, blocs d'alimentation, ordinateurs
- la proximité d'ordinateurs mal blindés ou ouverts ou d'autres appareils électriques

14. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Après utilisation, nettoyez la sonde de température à l'eau et avec un liquide vaisselle doux.
- Pour nettoyer le récepteur, le pied et l'émetteur, utilisez un chiffon propre, non pelucheux, antistatique et légèrement humide sans produit de nettoyage abrasif, chimique ou contenant des solvants.

15. ELIMINATION DES DECHETS

Produit

Les appareils électroniques sont des matériaux recyclables et ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères.
En fin de vie, éliminez l'appareil conformément aux dispositions légales en vigueur.
Retirez les piles/accumulateurs insérées et éliminez-les séparément du produit.

Piles / Accumulateurs

Le consommateur final est légalement tenu (ordonnance relative à l´élimination des piles usagées) de rapporter toutes les piles et batteries usagées, il est interdit de les jeter dans les ordures ménagères.

Les piles/accumulateurs qui contiennent des substances toxiques sont caractérisées par les symboles ci-contre qui indiquent l'interdiction de les jeter dans les ordures ménagères. Les désignations pour le métal lourd prépondérant sont : Cd = cadmium, Hg = mercure, Pb = plomb (la désignation se trouve sur les piles/accumulateurs, par ex. sous le symbole de la poubelle illustré à gauche).
Vous pouvez rapporter gratuitement vos piles/accumulateurs usagées aux centres de récupération de votre commune, à nos succursales ou à tous les points de vente de piles/accumulateurs.

Vous respectez ainsi les ordonnances légales et contribuez à la protection de l'environnement.

16. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (DOC)

Nous, Conrad Electronic, Klaus-Conrad-Straße 1, 92240 Hirschau (Allemagne), déclarons par la présente que cet appareil est conforme aux exigences et aux Directives Européennes 1999/5/CEE concernant la Directive des équipements radioélectrique.

➔ Vous trouverez la déclaration de conformité du produit sous www.conrad.com.

17. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Sortie vocale	anglais, allemand, français, espagnol, danois
Tension de service	2 piles de 1,5 V/CC, Type : AA (récepteur) 2 piles de 1,5 V/CC, Type : AAA (émetteur)
Gamme de fréquences	433 MHz
Portée	env. 100 m (champ libre)
Cycle d'actualisation	13 s
Plage de mesure	0 – 300 ºC, 32 – 572 ºF
Résolution	1 ºC, 2 ºF
Précision	±1 ºC (0 – 100 ºC), ±2 ºF (32 – 212 ºF) ±2 ºC (100 – 150 ºC), ±4 ºF (212 – 302 ºF) ±3 ºC (150 – 200 ºC), ±6 ºF (302 – 392 ºF) >3 ºC (200 – 300 ºC), >6 ºF (392 – 572 ºF)
Matériau	Acier inoxydable (Sonde de température)
Dimensions (L x H x P)	70 x 142 x 39 mm (récepteur) 86 x 31 x 86 mm (émetteur)
Poids	145 g (récepteur) 55 g (émetteur)

INHOUDSOPGAVE

Pagina

1. Inleiding ... 42
2. Bedoeld gebruik ... 43
3. Leveringsomvang ... 43
4. Tleg van symbolen ... 43
5. Veiligheidsvoorschriften ... 44
6. Bedieningselementen ... 45
7. Batterijen plaatsen ... 45
8. Voorinstellen van de ontvanger ... 46
9. Inbedrijfname ... 46
10. Ontvanger programmeren ... 47
11. Vlees bereiden ... 49
12. Andere gerechten bereiden ... 50
13. Reikwijdte ... 51
14. Onderhoud en reiniging ... 51
15. Verwijdering ... 52
16. Conformiteitsverklaring (DOC) ... 52
17. Technische gegevens ... 53

1. INLEIDING

Geachte klant,

Wij danken u hartelijk voor het aanschaffen van een Voltcraft®-product. Hiermee heeft u een uitstekend apparaat in huis gehaald.

Voltcraft® - deze naam staat op het gebied van meettechniek, laadtechniek en voedingsspanning voor onovertroffen kwaliteitsproducten die worden gekenmerkt door gespecialiseerde vakkundigheid, buitengewone prestaties en permanente innovaties.

Voor ambitieuze elektronica-hobbyisten tot en met professionele gebruikers ligt voor de meest ingewikkelde taken met een product uit het Voltcraft®-assortiment altijd de perfecte oplossing binnen handbereik. Bovendien bieden wij u de geavanceerde techniek en betrouwbare kwaliteit van onze Voltcraft®-producten tegen een nagenoeg niet te evenaren verhouding van prijs en prestaties. Daarom scheppen wij de basis voor een duurzame, goede en tevens succesvolle samenwerking.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Voltcraft®-product!

Alle voorkomende bedrijfsnamen en productaanduidingen zijn handelsmerken van de betreffende eigenaren. Alle rechten voorbehouden.

2. BEDOELD GEBRUIK

De thermometer meet de kerntemperatuur van de grillgerechten, stuurt deze draadloos over naar een draagbaar uitleesvenster, signaleert de garing ervan en waarschuwt via een akoestisch en visueel alarm voor overschrijding van de braadtijd. Een temperatuursensor meet de temperatuur van de grillgerechten of de pangerechten en de zender verstuurt de informatie over een afstand van circa 100 m naar de mobiele ontvanger. De ontvanger beschikt over akoestische spraakuitvoer in vijf talen. De temperatuurindicatie vindt plaats in ºC of ºF. De temperatuursensor uit edelstaal kan voor een gemakkelijke reiniging van de zender worden gescheiden.
De ontvanger wordt gevoed via twee batterijen van het type AA.
De zender wordt gevoed via tween batterijen van het type AAA.
Het eigenhandig ombouwen en/of veranderen van het product is niet toegestaan om veiligheids- en keuringsredenen (CE). Een andere toepassing dan hierboven beschreven, is niet toegestaan en kan leiden tot beschadiging van het product. Daarnaast bestaat het risico van bijv. kortsluiting, brand, elektrische schokken, enz. Lees de gebruiksaanwijzing grondig en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

Volg alle veiligheidsinstructies en informatie in deze handleiding op.

3. LEVERINGSOMVANG

- Ontvanger
- Zender
- Temperatuuropnemer
- Voet
- 2 x AA-batterij
- 2 x AAA-batterij
- Gebruiksaanwijzing

4. TLEG VAN SYMBOLEN

Een uitroepteken in een driehoek betekent belangrijke instructies in deze handleiding die absoluut moeten worden opgevolgd.

Een bliksemschicht in een driehoek waarschuwt voor een elektrische schok of een veiligheidsbeperking van elektrische onderdelen in het apparaat.

➔ Dit symbool kan worden gevonden bij tips of informatie over het gebruik.

5. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en let vooral op de veiligheidsinstructies. Indien de veiligheidsinstructies en de aanwijzingen voor een juiste bediening in deze gebruiksaanwijzing niet worden opgevolgd, kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor de daardoor ontstane schade aan apparatuur of persoonlijk letsel. Bovendien vervalt in dergelijke gevallen de garantie.

Personen / Product

- De temperatuursensor wordt zeer heet tijdens het braden. Pak de temperatuursensor en de kabel alleen met hittebestendige hulpmiddelen, bijvoorbeeld pannenlappen, aan.
- Let er op dat de temperatuursensor stevig in de gerechten wordt gestoken. De temperatuursensor mag niet direct in contact komen met de vlammen of de hete dampen.
- Plaats de zender en ontvanger op grote afstand van de hittebron.
- Gebruik dit product niet in ziekenhuizen of medische inrichtingen. Hoewel het product slechts relatief zwakke radiosignalen uitzendt, kunnen deze tot functiestoringen bij levensinstandhoudingssystemen veroorzaken. Dit geldt mogelijk ook voor andere gebieden.
- Het product is geen speelgoed. Houd het buiten bereik van kinderen en huisdieren.
- Laat verpakkingsmateriaal niet zomaar rondslingeren. Dit kan gevaarlijk materiaal worden voor spelende kinderen.
- Bescherm het product tegen extreme temperaturen, direct zonlicht, sterke schokken, hoge luchtvochtigheid, vocht, ontvlambare gassen, dampen en oplosmiddelen.
- Zet het product niet onder mechanische druk.
- Als het niet langer mogelijk is het product veilig te bedienen, stel het dan buiten bedrijf en zorg ervoor dat niemand het per ongeluk kan gebruiken. Veilige bediening kan niet langer worden gegarandeerd wanneer het product:
  - zichtbaar is beschadigd,
  - niet langer op juiste wijze werkt,
  - tijdens lange periode is opgeslagen onder slechte omstandigheden, of
  - onderhevig is geweest aan ernstige vervoergerelateerde druk.
- Behandel het product met zorg. Schokken, botsingen of zelfs een val van een beperkte hoogte kan het product beschadigen.

Batterijen / Accu's

- Juiste polariteit dient in acht genomen te worden bij het installeren van de batterijen.
- Batterijen dienen uit het apparaat verwijderd te worden wanneer het voor langere tijd niet gebruikt wordt, om schade door lekkage te voorkomen. Lekkende of beschadigde batterijen kunnen brandwonden veroorzaken wanneer het zuur in contact komt met de huid, draag daarom beschermende handschoenen bij het hanteren van beschadigde batterijen.

- Batterijen dienen buiten bereik te worden gehouden van kinderen. Laat de batterij niet rondslingeren. Het gevaar op inslikken bestaat voor kinderen en huisdieren.
- Alle batterijen dienen tegelijkertijd vervangen te worden. Het mengen van oude met nieuwe batterijen in het apparaat kan leiden tot batterijlekkage en beschadiging van het apparaat.
- Batterijen mogen niet worden ontmanteld, kortgesloten of verbrand. Probeer nooit niet-oplaadbare batterijen op te laden. Het risico bestaat op een explosie!

Diversen

- Raadpleeg een expert wanneer u twijfelt over het juiste gebruik, de veiligheid of het aansluiten van het apparaat.
- Onderhoud, aanpassingen en reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door een expert of in een daartoe bevoegde winkel.

6. BEDIENINGSELEMENTEN

1. Meat/Up-knop (vleessoort/op)	2. Power-schakelaar (aan/uit-schakelaar)
3. Cook/Down-knop (garingspunt /neer)	4. Mode-knop
5. Luidspreker	6. Taalsymbolen
7. Garingstrap-indicatie	8. Laadtoestandwaarschuwing MAIN/REMOTE
9. Signaalsterkte-indicatie	10. Timersymbool
11. Vleessoort-indicatie	12. Doeltemperatuur
13. Temperatuur	14. Timer
15. Riemclip	16. Reset-schakelaar
17. ºC/ ºF-omschakelaar	18. Batterijvak
19. HI/LOW-omschakelaar (volume)	20. Batterijvakvergrendeling
21. Lang-knop (taalinstelling)	22. HR-knop (uren)
23. HR-knop (uren)	24. Start/Stop-knop
25. LED	26. Reset-schakelaar
27. Power-schakelaar (aan-/uitschakelaar)	28. Chassisdeel voor temperatuursensor-kabel
29. Batterijvak	30. Temperatuursensor-connector
31. Temperatuursensorpunt	

7. BATTERIJEN PLAATSEN

Ontvanger

➔ Onder het deksel van het batterijvak van de ontvanger bevinden zich de reset-schakelaar (16), de ºC/ºF-omschakelaar(17) en de HI/LOW-omschakelaar (19) voor het volume.

1. De laadtoestandwaarschuwing (8) MAIN verschijnt op het uitleesvenster als de batterijen van de ontvanger moeten worden vervangen.

2. Open het batterijvak (18) van de ontvanger door de batterijvakvergrendeling (20) open te klappen en het deksel van het batterijvak er naar boven toe af te nemen.
3. Plaats twee batterijen van het type AA en let daarbij op de juiste polariteit.
4. Sluit het batterijvak (18) weer. Klap de batterijvakvergrendeling (20) weer dicht.

Zender

→ Onder het deksel van het batterijvak van de zender bevindt zich de reset-schakelaar (26).

1. De laadtoestandwaarschuwing (8) REMOTE verschijnt op het uitleesvenster van de ontvanger als de batterijen van de zender moeten worden vervangen.
2. Open het batterijvak (29).
3. Plaats twee batterijen van het type AAA en let daarbij op de juiste polariteit.
4. Druk op de reset-schakelaar (26) met een daarvoor geschikt gereedschap.
5. Sluit het batterijvak (29) weer.

8. VOORINSTELLEN VAN DE ONTVANGER

→ Onder het deksel van het batterijvak van de ontvanger bevinden zich de reset-schakelaar (16), de °C/°F-omschakelaar (17) en de HI/LOW-omschakelaar (19).

1. Open het batterijvak (18) van de ontvanger door de batterijvakvergrendeling (20) open te klappen en het deksel van het batterijvak er naar boven toe af te nemen.
2. Stel de temperatuur in door de °C/°F-omschakelaar (17) op °C (Celsius) of °F (Fahrenheit) te zetten.
3. Stel het volume van de taaluitvoer in door de HI/LOW-omschakelaar (19) op HI (luid) of LOW (zacht) te zetten.

9. INBEDRIJFNAME

1. Steek de connector van de temperatuursensor in het chassisdeel voor de temperatuursensor-kabel (28) op de zender.
2. Druk op de power-schakelaar (27) van de zender:
   - De LED knippert en geeft aan dat de zender is ingeschakeld.
3. Druk op de power-schakelaar (2) van de ontvanger:
   - De signaalsterkte-indicatie (9) op de ontvanger gaat aan, zodra de zender automatisch wordt herkend. Deze geeft aan hoe sterk het ontvangen signaal is:

Signaal:	sterk	zwak	buiten bereik
Symbool:			

4. De temperatuur (13) wordt aangegeven.

➔ Plaats de zender eerst dicht in de buurt van de ontvanger, totdat deze wordt herkend. De maximale reikwijdte bedraagt 100 m.
Als de ontvanger de zender niet herkent, open dan de batterijvakken (18/29) van de apparaten en druk op de reset-schakelaars (16/26). Sluit de batterijvakken (18/29) weer en schakel beide apparaten opnieuw in.
Zodra de ontvanger buiten het bereik van de zender wordt geplaatst, piept deze driemaal als waarschuwing.

5. Druk op de betreffende power-schakelaar (2/27) van zender en ontvanger en houd deze even ingedrukt om de apparaten uit te schakelen.

10. ONTVANGER PROGRAMMEREN

➔ Zodra de ontvanger 5 seconden niet wordt bediend, schakelt de knopvergrendeling automatisch in. Dit wordt bovendien door een toon aangegeven. Om deze knopvergendeling op te heffen, volstaat het indrukken van eenn willekeurige knop.

➔ Elke druk op een knop wordt door een knopgeluid bevestigd en schakelt tevens gedurende 5 seconden de achtergrondverlichtring van het product in.

Taal kiezen

1. Druk op de Lang-knop (21) om een taal te kiezen (Lang betekent hier language).
2. Druk net zo vaak op de Lang-knop (21) totdat het gewenste taalsymbool (6) is bereikt (ES: Spaans, DE: Duits, EN: Engels, DK: Deens, FR: Frans).
3. De instelling wordt automatisch opgeslagen.

Modus kiezen

Het product beschikt over twee verschillende modi: de programmamodus en de handmatige modus.
In de programmamodus kunnen reeds vooringestelde programma's worden gebruikt.
De handmatige modus maakt het individueel instellen van de timer als stopwatch of countdown (aftellen) en/of het instellen van de gewenste doeltemperatuur mogelijk.

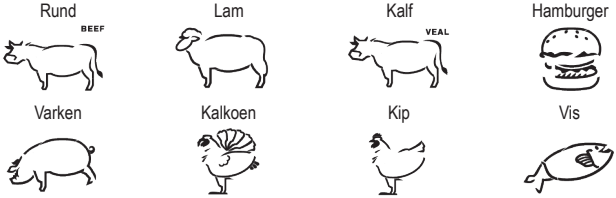
1. Hef om van modus te veranderen, indien nodig, de knopvergrendeling op door een willekeurige knop in te drukken.

2. Druk op de mode-knop (4) en houd deze ingedrukt tot de modus omschakelt:
   - De programmamodus is actief zodra de vleessoort-indicatie (11) en de garingstrap-indicatie (7) op het uitleesvenster zijn te zien.
   - De handmatige modus is geactiveerd als de vleessoort-indicatie (11) en de garingstrap-indicatie (7) niet worden weergegeven.

Programmamodus

→ Bij de vleessoorten rund, lam en kalf kan uit vier verschillende garingstrappen (RARE: niet gaar, even aangebraden, MEDIUM RARE: rose, licht aangebraden, MEDIUM: medium, WELL DONE: goed doorbakken) worden gekozen. Voor alle andere vleessoorten geldt automatisch de garingstrap „WELL DONE: goed doorbakken".

1. Schakel om naar de programmamodus. (Zie: Modus kiezen)
2. Stel met de Meat/Up-knop (1) de vleessoort in. Druk net zo vaak op de Meat/Up-knop (1) totdat het gewenste symbool in de vleessoort-indicatie verschijnt. Het apparaat geeft de vleessoorten ook akoestisch aan.



3. Stel bij rund, lam en kalf bovendien de garingstrap in. Druk daarvoor net zo vaak op de Cook/Down-knop totdat het gewenste symbool in de garingstrap-indicatie (7) verschijnt.

Handmatige modus

1. Schakel over naar de handmatige modus. (Zie: Modus kiezen)
2. Nu kan de gewenste doeltemperatuur (12) voor de grillgerechten worden ingesteld. Gebruik de Meat/Up-knop (1) om de doeltemperatuur (12) te verhogen en de Cook/Down-knop (3) om de doeltemperatuur (12) te verlagen. Druk op de knop en houd deze ingedrukt om het wijzigen van de waarde te versnellen.
3. Gebruik, indien gewenst, ook de timer.

Timer

➔ Zodra er een timer loopt, verschijnt het timersymbool (10).
De timer geeft uren en minuten aan zo lang deze in dit grote bereik telt. Zodra de timer beneden een uur telt, geeft deze de minuten en seconden aan.

Stopwatch:

➔ De stopwatch kan tot maximaal 24 uur optellen.

1. Druk op de start/stop-knop (24) om de stopwatch te starten.
2. Druk opnieuw op de start/stop-knop (24) om een pauze in te lassen. Druk nogmaals op de start/stop-knop (24) om de stopwatch weer te starten.
3. Druk op de start/stop-knop (24) en houd deze ingedrukt om de stopwatch op nul terug te zetten.

Countdown (aftellen):

➔ De countdown kan op maximaal 24 uur worden ingesteld.

1. Stel de gewenste tijd met behulp van de HR-knop (22) en de MIN-knop (23) in. De HR-knop (22) stelt de uren in, de MIN-knop (23) de minuten.
2. Druk op de knop en houd deze ingedrukt om het veranderen van de waarden te versnellen.
3. Als de countdown is ingesteld, druk dan op de start/stop-knop (24) om het aftellen te starten.
4. Druk opnieuw op de start/stop-knop (24) om een pauze voor het aftellen in te lassen. Nu kan ook met de HR-knop (22) en de MIN-knop (23) de tijd worden gecorrigeerd.
5. Druk opnieuw op de start/stop-knop (24) om het aftellen weer te starten
6. Zodra de tijd van de timer is verstreken, klinkt er een alarmtoon en gaat de achtergrondverlichting knipperen. Het geluid kan met een druk op een willekeurige knop worden beëindigd.
7. In de pauzestand kan de countdown door indrukken en vasthouden van de start/stop-knop (24) op nul worden teruggezet.

11. VLEES BEREIDEN

De thermometer meet de kerntemperatuur van voedingsmiddelen en informeert als deze is bereikt. Controleer het gerecht periodiek en blijf steeds in de buurt van de grill of de barbeque.

➔ Let erop dat de grillgerechten gelijkmatig zijn gesneden. Alleenn dan kan het gelijkmatig doorgaren.

➔ Vlees en vis worden sappig en lekker als deze kort na het bereiken van de gewenste kerntemperatuur van de verwarmingsbron worden genomen. Laat grotere stukken vlees na het garen bij een temperatuur beneden 70 ºC in de oven rusten. Daardoor verdelen de vleessappen zich gelijkmatig in het vlees en vindt er een temperatuurvereffening tussen het oppervlak en het binnenste plaats.

1. Schakel zender en ontvanger in (zie hoofdstuk 9).
2. Stel het gewenste programma voor vleessoort en garingstrap op de ontvanger in (zie hoofdstuk 10: programmamodus)
3. Steek de temperatuursensor in het vlees.
4. Let er op dat de temperatuursensorpunt (31) zich midden in de dikste plaats van het vlees bevindt.
5. Leg het vlees op de hete grill of in een hete pan.
6. Plaats de zender op de vooraf bepaalde afstand ten opzichte van de hittebron. Leg de hittebestendige kabel zodanig neer dat niemand er over kan struikelen of daaraan kan blijven hangen.
7. De ontvanger kan met de riemclip (15) handig aan de riem worden bevestigd of met de voet op een vlakke ondergrond worden opgesteld.
8. Denk er tijdens de bereiding aan dat het vlees moet worden omgedraaid.
9. De ontvanger geeft via signalen en spraakuitvoer aan als het eten bijna klaar en helemaal klaar is. Dat wil zeggen dat de doeltemperatuur is bereikt. Deze mededeling kan met een druk op een willekeurige knop worden uitgeschakeld.
10. Als de doeltemperatuur te ver wordt overschreden, gaat het akoestische alarm af en gaat de achtergrondverlichting knipperen. Het alarm kan met een druk op een willekeurige knop worden uitgeschakeld.
11. Schakel zender en ontvanger na gebruik uit. Druk op de betreffende powerschakelaar (2/27) van zender en ontvanger en houd deze ingedrukt om de apparaten uit te schakelen.

12. ANDERE GERECHTEN BEREIDEN

De thermometer meet de kerntemperatuur van voedingsmiddelen en informeert als deze is bereikt. Controleer het gerecht periodiek en blijf steeds in de buurt van de grill of de barbeque.

➔ Als het te bereiden gerecht geen stabiel houvast heeft voor de temperatuursensor, kan periodiek de temperatuur worden gecontroleerd door de temperatuursensor midden in het gerecht te steken, even de temperatuur af te lezen en dan de temperatuursensor weer te verwijderen.

1. Schakel zender en ontvanger in (zie hoofdstuk 9).
2. Programmeer de doeltemperatuur (12) (zie hoofdstuk 10: handmatige modus) en/of de timer (14) (zie hoofdstuk 10: timer).
3. Steek de temperatuursensor midden in het pangerecht of het grillgerecht. Indien gewenst kan de

stopwatch worden ingeschakeld om de bereidingstijd te meten (zie hoofdstuk 10: timer).

4. Bij de geprogrammeerde doeltemperatuur geeft de ontvanger aan als het eten bijna klaar en helemaal klaar is. Dat wil zeggen dat de doeltemperatuur is bereikt. Deze mededeling kan met een druk op een willekeurige knop worden beëindigd.
5. Als de doeltemperatuur te ver wordt overschreden, gaat het alarm af. Het alarm kan met een druk op een willekeurige knop worden uitgeschakeld.
6. Schakel de zender en ontvanger na gebruik uit. Druk op de betreffende powerschakelaar (2/27) van zender en ontvanger en houd deze ingedrukt om de apparaten uit te schakelen.

13. REIKWIJDTE

Het bereik van de overdracht van de draadloze signalen tussen zender en ontvanger bedraagt onder optimale omstandigheden maximaal 100 m.

➔ Deze opgegeven reikwijdte betreft de zgn. „reikwijdte in het vrije veld“ (reikwijdte bij direct visueel contact tussen zender en ontvanger, zonder storende invloeden).
In de praktijk zijn er evenwel muren of plafonds e.d. tussen de zender en ontvanger waardoor de reikwijdte overeenkomstig kleiner is.
Door de verschillendemogelijke invloeden op de afstandsbediening kan helaas geen bepaalde reikwijdte gegarandeerd worden.
Normaal gesproken is het gebruik in een eengezinswoning echter zonder problemen mogelijk.

De reikwijdte kan deels aanzienlijk worden verminderd door:

- Muren en plafonds van gewapend beton
- Ramen met gecoat/opgedampt isolatieglas
- Nabijheid van metalen en geleidende voorwerpen (bijv. radiatoren)
- Nabijheid van het menselijk lichaam
- Breedbandstoringen bijv. in woongebieden (DECT-telefoons, mobiele telefoons, draadloze hoofdtelefoons, draadloze luidsprekers, draadloze weerstations, babyfoons, enz.)
- Nabijheid van elektrische motoren, transformatoren, voedingen, computers
- Nabijheid van slecht afgeschermde of open gebruikte computers of andere elektrische apparatuur

14. ONDERHOUD EN REINIGING

- Reinig de temperatuursensor na gebruik met water en een mild spoelmiddel.
- Gebruik voor het reinigen van de ontvanger, de voet en de zender een schone, pluisvrije, antistatische en licht bevochtigde reinigingsdoek zonder schurende, chemische en oplossingsmiddelen bevattende reinigingsmiddelen.

15. VERWIJDERING

Product

Elektronische apparaten zijn recyclebare stoffen en horen niet bij het huisvuil.
Als het product niet meer werkt, moet u het volgens de geldende wettelijke bepalingen voor afvalverwerking inleveren.
Verwijder de geplaatste batterijen/accu's en gooi deze afzonderlijk van het product weg.

Batterijen / Accu's

U bent als eindverbruiker volgens de KCA-voorschriften wettelijk verplicht alle lege batterijen en accu's in te leveren; verwijdering via het huisvuil is niet toegestaan.

Batterijen/accu´s die schadelijke stoffen bevatten, zijn gemarkeerd met nevenstaand symbool. Deze mogen niet via het huisvuil worden afgevoerd. De aanduidingen voor irriterend werkende, zware metalen zijn: Cd = cadmium, Hg = kwik, Pb = lood (de aanduiding staat op de batterijen/accu's, bijv. onder de links afgebeelde vuilnisbaksymbool).
U kunt verbruikte batterijen/accu's gratis bij de verzamelpunten van uw gemeente, onze filialen of overal waar batterijen/accu's worden verkocht, afgeven.
Zo vervult u uw wettelijke verplichtingen en draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

16. CONFORMITEITSVERKLARING (DOC)

Hiermee verklaren wij, Conrad Electronic, Klaus-Conrad-Straße 1, D-92240 Hirschau, dat dit product in overeenstemming is met de algemene voorwaarden en andere relevante voorschriften van de richtlijn 1999/5/EG.

→ De bij dit product behorende verklaring van overeenstemming kunt u vinden op www.conrad.com.

17. TECHNISCHE GEGEVENS

Spraakuitvoer	Duits, Engels, Frans, Spaans, Deens
Voedingsspanning	2 batterij 1,5 V/DC, type: AA (ontvanger)
	2 batterij 1,5 V/DC, type: AAA (zender)
Frequentiebereik	433 MHz
Reikwijdte	ca. 100 m (in het vrije veld)
Actualisatiescyclus	13 s
Meetbereik	0 – 300 °C, 32 – 572 °F
Resolutie	1 °C, 2 °F
Nauwkeurigheid	±1 °C (0 – 100 °C), ±2 °F (32 – 212 °F)
	±2 °C (100 – 150 °C), ±4 °F (212 – 302 °F)
	±3 °C (150 – 200 °C), ±6 °F (302 – 392 °F)
	>3 °C (200 – 300 °C), >6 °F (392 – 572 °F)
Materiaal	Roestvaststaal (Temperatuuropnemer)
Afmetingen (B x H x D)	70 x 142 x 39 mm (ontvanger)
	86 x 31 x 86 mm (zender)
Gewicht	145 g (ontvanger)
	55 g (zender)

(D) Impressum

Diese Bedienungsanleitung ist eine Publikation von Voltcraft®, Lindenweg 15, D-92242 Hirschau,
Tel.-Nr. 0180/586 582 7 (www.voltcraft.de).
Alle Rechte einschließlich Übersetzung vorbehalten. Reproduktionen jeder Art, z. B. Fotokopie, Mikroverfilmung, oder die Erfassung in elektronischen Datenverarbeitungsanlagen, bedürfen der schriftlichen Genehmigung des Herausgebers.
Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.
Diese Bedienungsanleitung entspricht dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderung in Technik und Ausstattung vorbehalten.
© Copyright 2012 by Voltcraft®.

(GB) Legal notice

These operating instructions are a publication by Voltcraft®, Lindenweg 15, D-92242 Hirschau/Germany,
Phone +49 180/586 582 7 (www.voltcraft.de).
All rights including translation reserved. Reproduction by any method, e.g. photocopy, microfilming, or the capture in electronic data processing systems require the prior written approval by the editor. Reprinting, also in part, is prohibited.
These operating instructions represent the technical status at the time of printing. Changes in technology and equipment reserved.
© Copyright 2012 by Voltcraft®.

(F) Information légales

Ce mode d'emploi est une publication de la société Voltcraft®, Lindenweg 15, D-92242 Hirschau/Allemagne,
Tél. +49 180/586 582 7 (www.voltcraft.de).
Tous droits réservés, y compris de traduction. Toute reproduction, quelle qu'elle soit (p. ex. photocopie, microfilm, saisie dans des installations de traitement de données) nécessite une autorisation écrite de l'éditeur. Il est interdit de le réimprimer, même par extraits.
Ce mode d'emploi correspond au niveau technique du moment de la mise sous presse. Sous réserve de modifications techniques et de l'équipement.
© Copyright 2012 par Voltcraft®.

(NL) Colofon

Deze gebruiksaanwijzing is een publicatie van de firma Voltcraft®, Lindenweg 15, D-92242 Hirschau/Duitsland,
Tel. +49 180/586 582 7 (www.voltcraft.de).
Alle rechten, vertaling inbegrepen, voorbehouden. Reproducties van welke aard dan ook, bijvoorbeeld fotokopie, microverfilming of de registratie in elektronische gegevensverwerkingsapparatuur, vereisen de schriftelijke toestemming van de uitgever. Nadruk, ook van uittreksels, verboden.
Deze gebruiksaanwijzing voldoet aan de technische stand bij het in druk bezorgen. Wijziging van techniek en uitrusting voorbehouden.
© Copyright 2012 by Voltcraft®.

V1_0312_02-JU